MIO STAR

Caruso Imperiale

Machine à café automatique

F

Mode d'emploi; page 1

Art. n° 7173.501

Machine à café automatique Caruso Imperiale

Félicitations!

En achetant cette machine à café automatique vous venez d'acquérir un produit de haute qualité et fabriqué avec soin. Si vous l'entretenez bien, cette machine vous rendra service pendant de nombreuses années.
Nous vous prions de lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser cette machine pour la première fois et de bien respecter les consignes de sécurité.

Les personnes n'ayant pas pris connaissance de ce mode d'emploi ne sont pas autorisées à utiliser cette machine.

Sommaire

	Page
Consignes de sécurité	**2**
A propos de ce mode d'emploi	3
Déballage	3
Aperçu de la machine et des éléments de commande	**4/5**
Bref mode d'emploi	**6/7**
Fonctionnement	**8**
– Avant la première mise en marche	8
– Utilisation	8
– Installer / Brancher la machine	9
– Préparation de la machine	9
– Première mise en marche	10
Réglages	**12**
– Réglage du moulin à café	12
– Réglage du café dans une tasse	13
– Réglage du distributeur de café	13
– Mode de «Sleep»	14
Distribution du café	**14**
Distribution d'eau chaude	**15**
Sortie de la vapeur / préparation du cappuccino	**16**
Nettoyage / Entretien	**17**
– 8.1 Groupe de distribution	19
Détartrage	**20**
Voyants de contrôle	**22**
Problèmes et solutions	**24**
Elimination	**25**
Données techniques	**25**

Ne jamais mettre les parties sous tension au contact de l'eau: danger de court-circuit! La vapeur et l'eau chaude peuvent provoquer des brûlures! Ne jamais diriger le jet de vapeur ou d'eau chaude vers des parties du corps. Toucher la buse de vapeur/ eau chaude en faisant très attention: danger de brûlures!

Utilisation prévue
Cette machine à café est destinée uniquement à un usage domestique. Toute modification technique de la machine et toute utilisation impropre sont interdites puisqu'elles engendrent des risques ! L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant de faibles capacités physiques, mentales ou sensorielles, sans expérience et/ou aux compétences insuffisantes, à moins qu'elles ne soient sous la supervision d'une personne responsable de leur sécurité ou formées par cette personne en ce qui concerne l'utilisation de l'appareil.

Alimentation secteur
Ne brancher la machine à café que sur une prise de courant appropriée.
La tension doit correspondre à celle indiquée sur la plaquette de l'appareil.

Câble d'alimentation
Ne jamais utiliser la machine à café si le câble d'alimentation est défectueux.
Si le câble d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par le MIGROS-Service. Ne pas faire passer le câble d'alimentation sur des arêtes (vives) ou sur des objets très chauds. Le protéger contre l'huile.
Ne pas transporter ou tirer la machine à café par son câble. Ne pas retirer la fiche en la tirant par le câble. Ne pas la toucher avec les mains mouillées.
Éviter que le câble d'alimentation ne pende librement des tables ou des étagères.

Protection des autres personnes
Garder les enfants sous supervision, afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
Les enfants ne se rendent pas compte des risques liés aux appareils électroménagers. Les matériaux utilisés pour l'emballage de la machine doivent être gardés hors de la portée des enfants.

Danger de brûlures
Ne pas diriger le jet d'eau chaude ou de vapeur vers soi et/ou vers d'autres personnes: danger de brûlures!
Utiliser toujours les poignées ou les boutons prévus à cet effet.

Emplacement
Ranger la machine à café dans un endroit sûr pour éviter tout risque de renversement ou de blessures.
Risque de fuite d'eau chaude ou de vapeur surchauffée: danger de brûlures!
Ne pas garder la machine à une température inférieure à 0 °C: le gel pourrait l'endommager. Ne pas utiliser la machine à café en plein air.
Ne pas poser la machine sur des surfaces trop chaudes ou à proximité d'une flamme nue: le châssis pourrait fondre ou s'abîmer.

Nettoyage
Avant de nettoyer la machine, il faut l'éteindre avec la touche marche / arrêt et retirer la fiche de la prise de courant. Attendre quelques instants pour que la machine refroidisse.
Ne jamais plonger la machine dans l'eau!
Il est strictement interdit d'essayer d'intervenir à l'intérieur de la machine.
Ne pas utiliser l'eau qui est restée pendant plusieurs jours dans le réservoir pour un usage alimentaire; laver le réservoir et le remplir d'eau fraîche potable.

Espace pour l'utilisation et l'entretien
Pour un fonctionnement correct et efficace de la machine à café, il est conseillé de:
- Choisir une surface d'appui plane et résistante à l'eau;
- Choisir un endroit assez bien éclairé, propre et pourvu d'une prise de courant facilement accessible;
- Prévoir une distance minimum des parois de la machine, conformément à l'illustration (voir page 9).

Rangement de la machine
Si la machine doit rester inutilisée pendant longtemps, la mettre hors tension et ôter la fiche de la prise. La ranger dans un lieu sec et hors de la portée des enfants. La protéger contre la poussière et les saletés.

Réparations / Entretien
En cas de pannes, de dommages ou de défauts présumés à la suite d'une chute, débrancher immédiatement la fiche de la prise. Ne jamais mettre en marche une machine défectueuse. Seul le MIGROS-Service est autorisé à effectuer des interventions et des réparations. Les réparations ne doivent être effectuées que par un centre d'assistance agréé. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages pour toute opération non effectuée dans les règles de l'art.

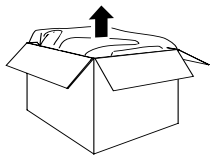
En cas d'incendie
En cas d'incendie, utiliser des extincteurs à anhydride carbonique (CO_2). N'utiliser ni d'eau ni d'extincteurs à poudre.

A propos de ce mode d'emploi

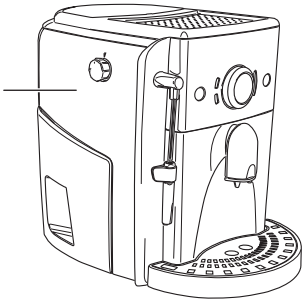
Ce mode d'emploi ne peut mentionner tous les usages possibles de cet appareil. Pour tous les compléments d'information ou problèmes insuffisamment ou non traités dans ce mode d'emploi, veuillez vous adresser à M-Infoline (numéro de téléphone à l'arrière de ce mode d'emploi).

Conservez soigneusement ce mode d'emploi et remettez-le à toute personne devant utiliser cet appareil.

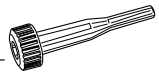
Déballage

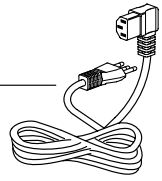


– **Sortir la machine de son emballage**

1. 

– **Contrôler dès la sortie de l'emballage la présence de tous les éléments suivants:**
  1. Machine à café
  2. Clé de réglage de la mouture
  3. Cordon d'alimentation

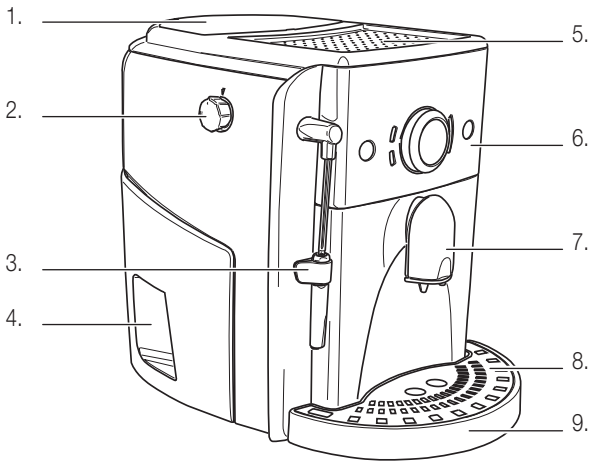
2. 

3. 

– **Contrôlez que la tension électrique** (230 V) correspond à celle de la machine (voir plaquette signalétique)
– **Eliminez les sacs en plastique** car ils peuvent représenter des jeux dangereux pour les enfants.

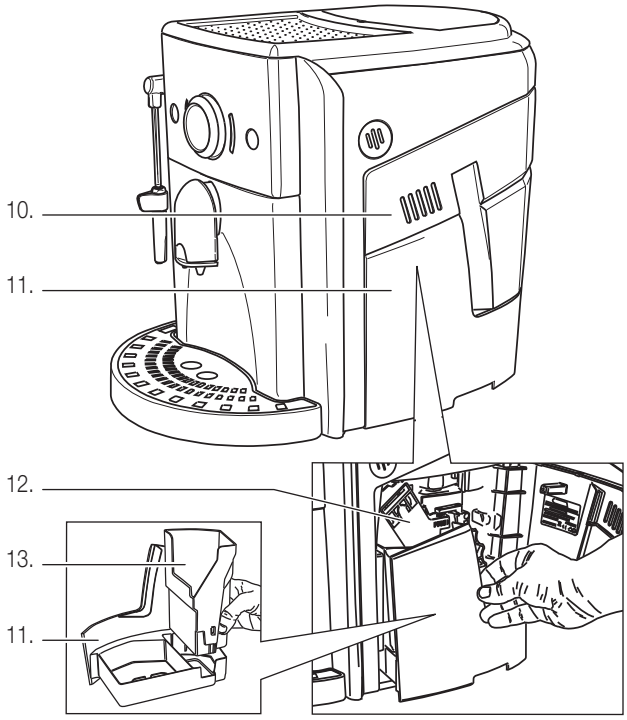
Conseil: conservez l'emballage pour d'éventuels transports (par ex. en cas de déménagement, réparations, etc.).

4 Aperçu de la machine et des éléments de commande



Appareil:

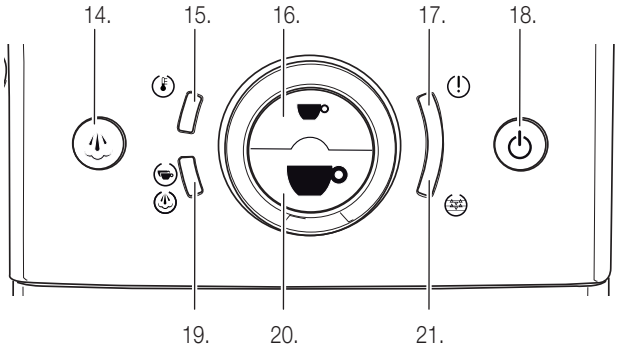
1. **Compartiment pour café en grains** avec réglage de la mouture
2. **Bouton robinet eau chaude/vapeur**
3. **Buse vapeur / eau chaude** avec Pannarello
4. **Réservoir à eau**
5. **Surface repose-tasses**
6. **Panneau de contrôle**
7. **Embout d'écoulement du café** (hauteur réglable)
8. **Grille d'égouttement** (amovible)
9. **Bac d'égouttement** (amovible)



10. **Porte de service**
11. **Récipient pour eau résiduelle avec récipient pour marc de café** (amovible)

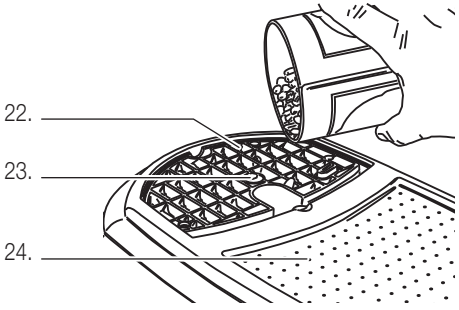
12. **Groupe de distribution** (extractible)
13. **Récipient à marc de café** (amovible)

Aperçu de la machine et des éléments de commande



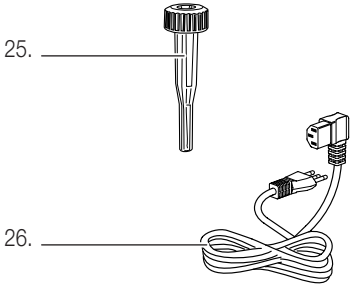
Panneau de contrôle:

14. **Touche vapeur**
15. **Voyant température** (clignote vert pendant le processus de chauffe et reste allumé une fois la température atteinte)
16. **Ecoulement du café «Expresso»**
17. **Voyant alarme** (fixe rouge en cas de panne)
18. **Touche marche / arrêt**
19. **Voyant écoulement double café / vapeur**
20. **Ecoulement «café plus long»**
21. **Voyant détartrage**



Compartiment pour café en grains:

22. **Réservoir pour les grains de café** (grille protège-doigts)
23. **Ouverture pour le réglage de la mouture** (utiliser la clé du point 25)
24. **Surface repose-tasses**



Accessoires:

25. **Clé pour le régalge de la mouture**
26. **Cordon d'alimentation** (3 pôles)

Bref mode d'emploi

Ce bref mode d'emploi ne fait que présenter les opérations de fonctionnement essentielles. Pour des raisons de sécurité, nous vous conseillons de lire le mode d'emploi détaillé qui décrit toutes les fonctions importantes. Nous vous prions de lire attentivement les consignes de sécurité reportées à la page 2 et 8.

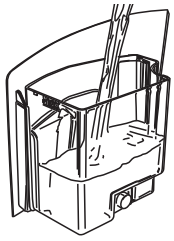
1. Installation

– Placez la machine sur une surface sèche, plane, stable et résistante à l'eau et à proximité d'une prise de courant
– Ne la placez que dans des locaux secs
– N'utiliser que des rallonges en parfait état (3 pôles/1.5 mm²)
– Ne laissez pas pendre le cordon électrique: risque de trébucher!
– Placer la machine à une distance minimum de 20 cm des parois, etc.

2. Remplir le réservoir d'eau

Ne mettez dans la machine ***que de l'eau du robinet, non traitée, froide.***

– Enlevez le réservoir d'eau transparent muni de son couvercle
– Rincez le réservoir et remplissez-le d'eau du robinet (max. 1.7 l)

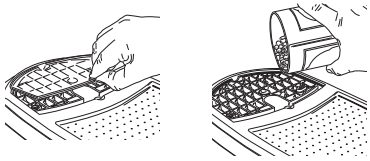


Important: pour effectuer le remplissage, ne mettez jamais la machine sous le robinet (risque de décharge électrique!).

– Replacez le réservoir muni de son couvercle

3. Remplir de café en grains

– Enlevez le couvercle du récipient qui conserve l'arôme du café en grains
– Versez le café en grains dans le compartiment (env. 230 g) et remettez le couvercle



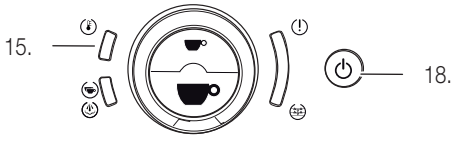
Important: ne jamais mettre de café moulu ou de café soluble (café instantané) ou autres matières dans le compartiment à café en grains, car cela endommagerait la machine.

4. Brancher la machine au réseau électrique

– Insérer la fiche du cordon d'alimentation dans la prise de courant (230 V / 50 Hz)

5. Allumer la machine

– Appuyer sur la touche marche / arrêt (18)

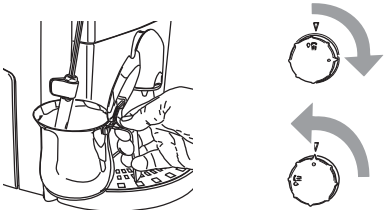


– On entend un léger ronronnement et il se peut qu'il sorte un peu d'eau: c'est tout à fait normal
– Le voyant vert (15) clignote pour avertir que le processus de chauffe est en cours (durée: env. 2 – 5 min.)
– Après le processus de chauffage, les conduites internes sont rincées: placer un récipient sous l'embout d'écoulement
– Ensuite, le voyant vert (15) reste allumé
– **Conseil sécurité et économie d'énergie: en cas d'absence ou durant la nuit, débrancher l'appareil**

6. Purger l'air de la machine

Avant de mettre la machine en marche pour la première fois, il faut purger l'air de la machine:

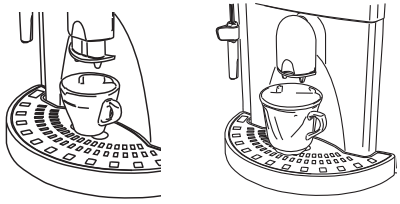
- Placez un récipient sous la buse de vapeur
- Tournez le bouton du robinet vapeur (2) dans le sens des aiguilles d'une montre
- On entend le bruit de la pompe et quelques gouttes d'eau chaude giclent de la buse vapeur
- Dès qu'un jet d'eau régulier s'écoule, remettre le bouton en position d'arrêt en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre
- La machine est prête à l'emploi



Important: lors de cette opération, l'embout de la buse devient très chaud: attention! risque de brûlure!

7. Réglage de l'embout d'écoulement du café

- Placez une tasse vide sous l'embout
- Réglez la position de l'embout en fonction de la dimension de la tasse



8. Café ou expresso?

La machine à café prépare le café entièrement automatiquement.

- Dès que le voyant vert (15) reste fixe, la machine est prête
- **Appuyer sur l'une des deux touches tasse** pour que le café s'écoule:
  - touche du haut: café long (grande tasse)
  - touche du bas: expresso (petite tasse)
- Dès que l'on appuie sur l'une des touches, le broyeur moud une dose de café
- Le café fraîchement moulu est transféré automatiquement dans le dispositif d'ébullition et est d'abord ébouillanté à l'eau chaude
- Puis l'eau chaude est pompée dans le dispositif d'ébullition et le café s'écoule dans la tasse
- A la fin de l'opération, le marc de café s'écoule dans le récipient prévu à cet effet et l'opération est terminée
- Pour préparer d'autres tasses de café, il suffit d'appuyer à nouveau sur **l'une des deux touches tasse**

Important: le processus de préparation d'un café ne doit pas être interrompu (par ex. débrancher la machine ou ouvrir la porte) car cela pourrait entraîner un dysfonctionnement de la machine.

9. Nettoyage / Détartrage

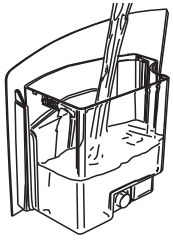
Nettoyer et détartrer régulièrement la machine (voir page 17 et pages suivantes).

Avant la première mise en marche

Attention! Une mauvaise manipulation du courant électrique peut être mortelle. Lisez les consignes de sécurité de la page 2 et les consignes suivantes:

- **attention à la sortie d'eau chaude et de vapeur: risque de brûlures!**
- **certains éléments (embout écoulement café, dispositif d'ébullition, buse vapeur, etc.) sont chauds lorsque la machine fonctionne: risque de brûlures!**
- **ne pas mettre la machine en marche avec le réservoir vide**
- **n'effectuer le nettoyage qu'après avoir débranché la machine**
- **ne placer la machine que dans des locaux secs**

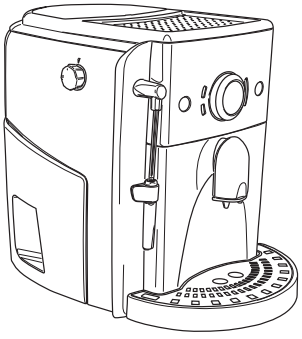
Avant de quitter l'usine votre machine a été testée avec du café. Même si elle a été nettoyée à fond il se peut qu'elle contienne encore quelques résidus de café. Mais de toute façon celle-ci est absolument neuve.



Avant la première utilisation, bien laver le réservoir à l'eau chaude. Ne nettoyer la machine à café qu'avec un chiffon humide (voir «Nettoyage», page 17).

Recommandation:

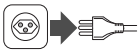
– Les conduites internes doivent aussi être nettoyées avant la première utilisation. Cette opération s'effectue à travers la préparation des premières 5 à 6 tasses (ne pas boire). Les conduites internes sont ainsi bien nettoyées.

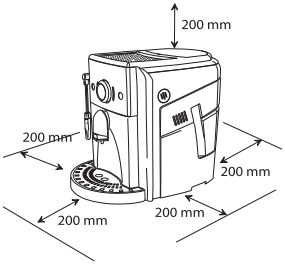


Utilisation

Cette machine à café automatique Mio Star «Caruso Imperiale» vous permet de préparer facilement d'excellents expressos, cafés, cappuccinos et thés.

Cette machine expresso est réservée à un usage domestique.



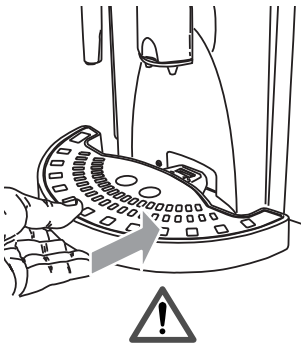


1. Installer / Brancher la machine

Pour choisir l'emplacement de votre machine vous devez respecter les points suivants:

– **retirer la fiche de la prise**
– placez la machine sur une surface sèche, plane, stable et résistante à l'eau et pas directement sous une prise de courant
– ne placez pas la machine sur une surface chaude ou près d'une flamme. Maintenir une distance minimum de 50 cm
– maintenir une distance min. de 60 cm entre la machine et l'évier/robinet
– Vérifiez que la rallonge que vous utilisez convient à cet appareil (3 pôles avec terre et 1.5 mm² de section). Veillez à ce que l'on ne puisse pas se prendre les pieds dans le cordon

Recommandation:
– ne laissez pas pendre le cordon (risque de trébucher)
– ne faites pas passer le cordon sur une surface chaude, des angles ou des arêtes vives et ne le coincez pas (risque de décharge électrique)

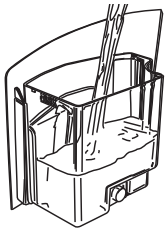


2. Préparation de la machine

- Retirer le bac d'égouttement et sa grille de l'emballage.
- Insérer le bac d'égouttement (5) dans le logement prévu à cet effet sur la machine.

- Avant de brancher la fiche sur la prise de courant, assurez-vous d'avoir effectué toutes les opérations indiquées en page 2.

Remarque importante: Il est indispensable de lire le contenu du Chapitre page 22, qui explique en détail la signification de toutes les signalisations données à l'utilisateur par la machine, à l'aide des voyants lumineux sur le panneau de commande.



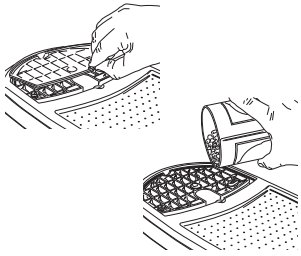
3. Première mise en marche

- Soulever légèrement le réservoir à eau et le retirer de son logement.

- Le rincer et remplir avec de l'eau fraîche ; il est recommandé de ne pas trop remplir le réservoir. Réintroduire le réservoir dans son logement.

Ne remplir le réservoir (4) qu'avec de l'eau fraîche non pétillante. L'eau chaude ainsi que les autres liquides peuvent abîmer le réservoir et/ou la machine. Ne pas mettre la machine en service, s'il n'y a pas d'eau: s'assurer que le réservoir est suffisamment plein.

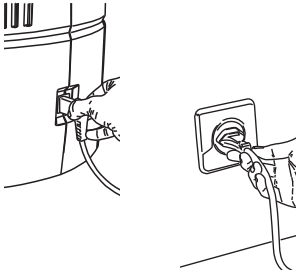
- Retirer le couvercle du compartiment à café en grains (1).
- Verser le café en grains.

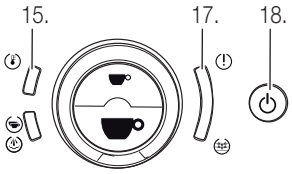


Remarque: La grille se trouvant dans le compartiment à café ne peut ni ne doit jamais être enlevée.

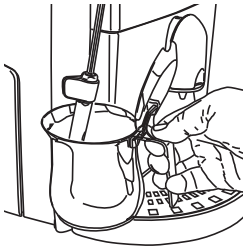
Ne verser que du café en grains dans le compartiment (1). Le café moulu, soluble ou autre risquerait d'endommager la machine.

- Replacer le couvercle sur le compartiment à café en grains (1).
- Brancher la fiche sur la prise de courant au dos de l'appareil.
- Brancher la fiche de l'autre extrémité du câble sur une prise de courant au mur ayant une tension appropriée.

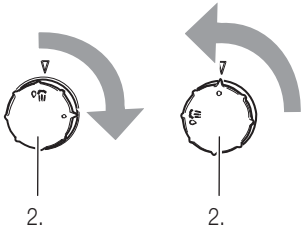




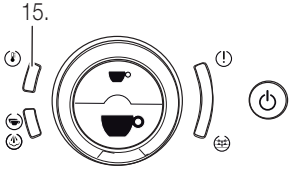
- Pour allumer la machine, il suffit d'appuyer sur la touche marche / arrêt (18); le voyant (17) commence à clignoter rapidement indiquant qu'il faut amorcer le circuit.



- Pour amorcer le circuit, placer un récipient sous la buse de vapeur (Pannarello).



- Tourner le bouton (à gauche) dans le sens des aiguilles d'une montre et attendre. Une quantité d'eau réglée sortira du Pannarello; le voyant (17) clignotera doucement, demandant ainsi la fermeture du robinet.



- Maintenant, le voyant (15) commence à clignoter doucement, ce qui indique la phase de réchauffage.

Remarque: Avant de remettre la machine en marche après une longue période d'inactivité ou bien si le réservoir à eau a été entièrement vidé, il est conseillé d'amorcer le circuit.

Une fois la phase de montée en température terminée, la machine effectue un cycle de rinçage des circuits internes. Une petite quantité d'eau est distribuée ; pendant cette phase les voyants clignotent régulièrement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Attendre que ce cycle se termine automatiquement.

- La machine est prête à l'emploi lorsque les opérations ci-dessus ont été effectuées.
- S'en tenir attentivement aux instructions suivantes pour distribuer du café, de l'eau chaude ou de la vapeur ainsi que pour utiliser correctement la machine.

4. Réglages

La machine que vous venez d'acquérir peut être réglée pour une utilisation optimale.

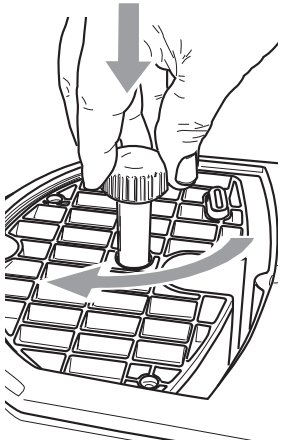
4.1 Réglage du moulin à café

Le café est un produit naturel et ses caractéristiques peuvent changer selon son origine et son mélange. L'appareil est équipé d'un système de réglage automatique permettant d'utiliser tout type de café en grains disponible dans le commerce (non caramélisé).

Voilà pourquoi il est conseillé de distribuer quelques cafés avant de régler le moulin à café.

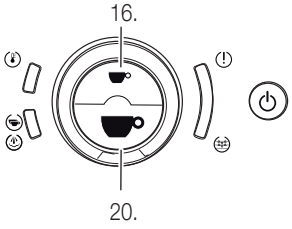
Attention! Tourner délicatement le bouton de réglage du degré de mouture qui se trouve à l'intérieur du réservoir à café seulement lorsque le moulin à café est en fonction. Ne pas introduire de café moulu et/ou soluble dans le compartiment à café en grains.

Il est interdit d'y introduire une substance autre que du café en grains. Le moulin à café présente des éléments en mouvement qui peuvent être dangereux; il est interdit d'y introduire ses doigts et/ou d'autres objets. Désactiver l'interrupteur général et retirer la fiche de la prise de courant avant d'intervenir pour une raison quelconque à l'intérieur du compartiment à café. Ne pas verser de café en grains lorsque le moulin à café est en marche.



- La machine permet de régler légèrement le degré de mouture pour l'adapter au type de café utilisé.
- Le réglage doit être effectué à l'aide du pivot situé à l'intérieur du réservoir à café; appuyer sur le pivot et le tourner uniquement avec la clé fournie.
- Appuyer sur le pivot, le tourner d'un seul cran à la fois et distribuer 2 ou 3 cafés: c'est le seul moyen pour remarquer la variation du degré de mouture.

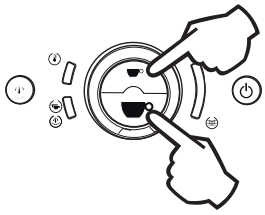
- Les repères à l'intérieur du réservoir indiquent le degré de mouture réglé:
  - ●● mouture grosse
  - ● mouture moyenne
  - • mouture fine



4.2 Réglage du café dans une tasse

La machine permet de régler la quantité de café distribué selon vos goûts personnels et/ou les dimensions de vos grandes ou petites tasses.

Chaque fois que l'on appuie et que l'on relâche les touches (16) ou (20), la machine distribue une quantité, programmée et différente, de café. Cette quantité peut être programmée de nouveau à votre gré. On peut associer une distribution de café à chaque touche; ce qui se produit de façon indépendante.



À titre d'exemple, voici la programmation de la touche (16), à laquelle on associe normalement le café expresso.

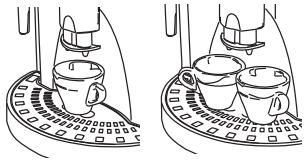
- Mettre une tasse sous le distributeur.
- Appuyer sur la touche (16) et la garder enfoncée ; pendant cette phase les voyants (15) et (19) clignotent alternativement.
- Lorsque la quantité souhaitée est atteinte, relâcher la touche (16).

Maintenant, la touche (16) est programmée; chaque fois que l'on appuie et que l'on relâche cette touche, la machine distribue la quantité programmée précédemment.
La programmation de la touche (20) se fait comme décrit ci-dessus.

4.3 Réglage du distributeur de café

Le distributeur peut être réglé en hauteur pour mieux s'adapter aux dimensions des tasses que vous voulez utiliser.

Pour effectuer ce réglage, lever ou baisser le distributeur manuellement.



Positionner le distributeur ainsi:
– pour utiliser de petites tasses;

– pour utiliser de grandes tasses.

Français

4.4 Mode de «Sleep»

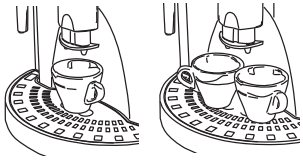
La machine a été conçue pour une bonne économie d'énergie.

– Après quelque temps de la dernière utilisation, la machine s'éteint automatiquement.
– Pour redémarrer la machine, il suffit d'appuyer sur la touche (18); dans ce cas, la machine effectue le rinçage uniquement si la chaudière s'est refroidie.

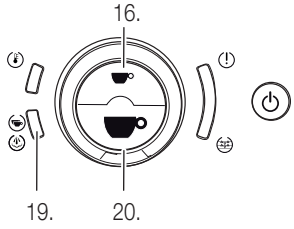
5. Distribution de café

Remarque: Si la machine ne distribue pas de café, vérifier que le réservoir à eau est rempli.

Avant de distribuer du café, vérifier que le voyant vert de température atteinte (15) est allumé de manière fixe, et que les réservoirs à eau et à café sont remplis.



- Placer une ou deux tasses (grandes ou petites) sous les buses du distributeur; ce dernier peut être réglé en hauteur pour s'adapter aux tasses.



- Distribution du café:, appuyer et relâcher la touche (16) pour un café expresso, ou la touche (20) pour un café allongé.
- Le cycle de distribution démarre ensuite: pour distribuer 1 café, appuyer sur la touche une seule fois; pour distribuer 2 cafés appuyer 2 fois de suite sur la touche.

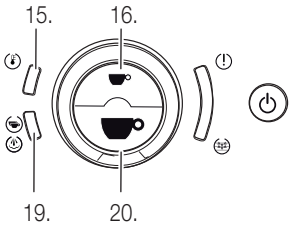
Avec ce mode de fonctionnement, la machine mout et dose automatiquement la bonne quantité de café. La préparation de deux cafés demande deux cycles de mouture et deux cycles de distribution gérés automatiquement par la machine; cette option est indiquée par le voyant 19 clignotant.

- Après avoir terminé le cycle de préinfusion, le café commence à s'écouler du distributeur.
- La distribution de café s'arrêtera automatiquement lorsque le niveau réglé sera atteint; il est quand même possible d'interrompre la distribution du café en appuyant sur la touche activée précédemment.

La machine est réglée pour la préparation d'un véritable café expresso italien. Il est possible que cette caractéristique augmente légèrement les temps de distribution, mais cela au profit d'un café au goût plus intense.

6. Distribution d'eau chaude

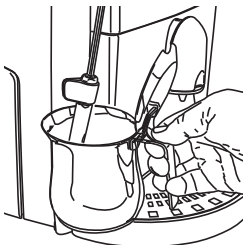
Attention: il peut y avoir quelques éclaboussures d'eau chaude au début: danger de brûlures. La buse de distribution de l'eau chaude peut atteindre des températures élevées: éviter tout contact direct avec les mains.

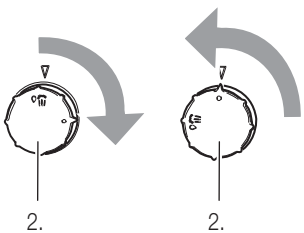


- Avant de lancer la distribution de l'eau chaude, vérifier que le voyant vert de température atteinte (15) est allumé.

Procéder comme il suit lorsque la machine est prête à distribuer du café:

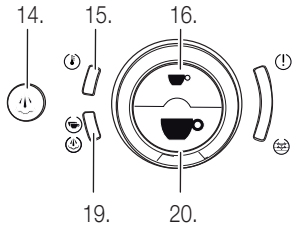
- Placer une tasse et/ou un récipient sous la buse d'eau chaude/vapeur.

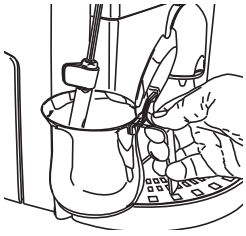


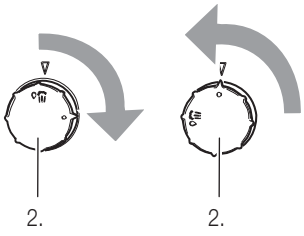


- Tourner le bouton (2) dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Prélever la quantité d'eau chaude désirée; pour interrompre la distribution de l'eau chaude, tourner le bouton (2) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. La machine se remet alors en mode de fonctionnement normal.

Il se peut qu'en ouvrant le robinet (2), l'eau chaude ne s'écoule pas et le voyant (15) clignote doucement. Il suffira d'attendre que le voyant (15) reste allumé fixe, pour que l'eau chaude sorte du Pannarello.







7. Distribution de vapeur / Préparation du cappuccino

La vapeur peut être utilisée pour émulsionner le lait pour le cappuccino, mais aussi pour réchauffer les boissons.

⚠ Danger de brûlures! Au début de la distribution, il peut y avoir des éclaboussures d'eau chaude. La buse de distribution peut atteindre des températures élevées: éviter tout contact direct avec les mains.

- Une fois la machine prête à distribuer du café, appuyer sur la touche (14). A ce moment-là, le voyant (19) s'allume. La machine requiert un temps de préchauffage: au cours de cette phase, le voyant (15) clignote.
- Avant de distribuer de la vapeur, attendre que le voyant vert (15) reste allumé fixe.
- Placer un récipient sous la buse de vapeur (Pannarello); ouvrir le bouton (2) «Eau chaude/vapeur» pendant quelques secondes pour que l'eau résiduelle contenue dans la buse de vapeur (Pannarello) sorte. Quelques instants après, seule la vapeur sera distribuée.
- Fermer le bouton (2).
- Remplir 1/3 du récipient servant à préparer le cappuccino avec du lait froid.

i Pour un résultat optimal dans la préparation du cappuccino, utiliser du lait froid.

- Plonger la buse de vapeur (Pannarello) dans le lait à réchauffer et ouvrir le bouton (2); faire tourner le récipient avec des mouvements lents du bas vers le haut pour que la formation de mousse soit uniforme.
- Après avoir terminé d'utiliser la vapeur, fermer le bouton (2).
- Procéder de la même façon pour réchauffer d'autres boissons.

Après avoir utilisé la buse de vapeur (Pannarello), laver cette dernière comme il est décrit à la section «Nettoyage et Entretien».

i Une fois le lait émulsionné, distribuer du café. Appuyer sur la touche (14):

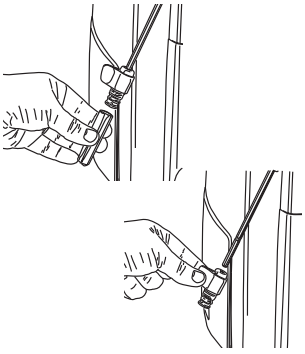
La machine revient automatiquement à la température de distribution du café.

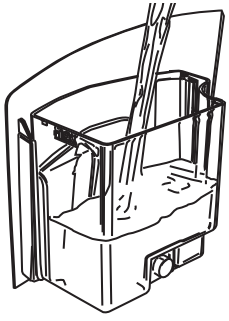
8. Nettoyage et entretien

Nettoyage général

- L'entretien et le nettoyage ne peuvent être effectués que si la machine est froide et débranchée du réseau électrique.
- Ne pas plonger la machine dans l'eau. Ne pas laver ses composants au lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser d'objets pointus ou de produits chimiques agressifs (solvants) pour le nettoyage.
- Pour le nettoyage de la machine, utiliser un chiffon doux et propre, légèrement imbibé d'eau.
- Ne pas laisser sécher la machine et/ou ses composants dans un four à micro-ondes et/ou un four traditionnel.
- Une fois par jour, après avoir réchauffé le lait, démonter la partie extérieure du Pannarello et la laver avec de l'eau potable fraîche.
- Il est nécessaire de nettoyer la buse de vapeur une fois par semaine. Pour ce faire:
  - enlever la partie extérieure du Pannarello (pour le nettoyage normal);
  - retirer la partie supérieure du Pannarello de la buse de vapeur;
  - laver la partie supérieure du Pannarello avec de l'eau fraîche potable;
  - laver la buse de vapeur avec un chiffon humide et enlever tout éventuel résidu de lait;
  - replacer la partie supérieure dans la buse de vapeur (vérifier qu'elle est insérée complètement).

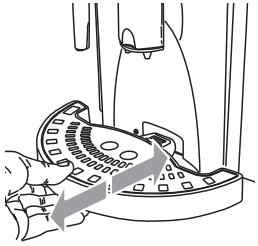
Monter à nouveau la partie extérieure du Pannarello.



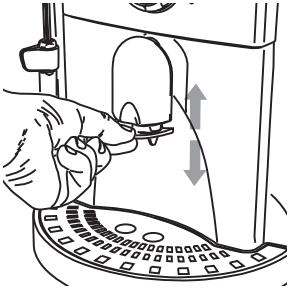


- Il est conseillé de nettoyer une fois par jour le réservoir à eau:
  - extraire le filtre situé à l'intérieur du réservoir et le nettoyer avec de l'eau courante potable.
  - replacer le filtre dans son logement en exerçant une légère pression et en effectuant une petite rotation.
  - remplir le réservoir avec de l'eau fraîche potable.

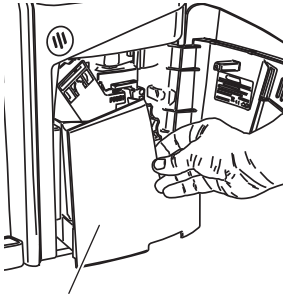
Suite ...



- Vider et laver tous les jours le bac d'égouttement.



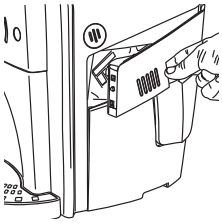
- Une fois par semaine, retirer le distributeur en le tirant vers le bas et le laver à l'eau tiède. Après l'avoir lavé, le replacer dans son logement.



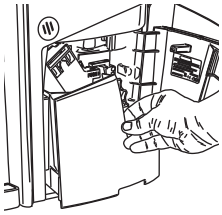
- Nettoyer le logement de service. Nous vous recommandons de nettoyer et de vider chaque jour:
  - récipient à eau résiduelle (11.)
  - récipient à marc de café (13.).

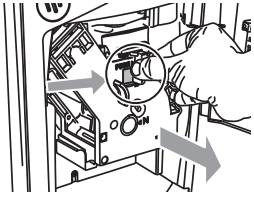
  Recommandations:
  - La machine sait qu'il faut vider le récipient à eau résiduelle et le récipient à marc de café ***que lorsque*** l'affichage LED «Vider le récipient à marc de café» (17) s'est allumé (l'affichage LED s'allume après un certain nombre de tasses).
  - Il est donc possible, que l'affichage LED «Vider le récipient à marc de café» (17) s'allume après quelques tasses. Dans ce cas vider à nouveau les récipients.

8.1 Groupe de distribution

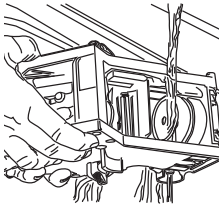


- Nettoyer le Groupe de distribution (12) chaque fois qu'il faut remplir le compartiment à café en grains, et au moins une fois par semaine quoi qu'il en soit.
- Éteindre la machine en appuyant sur l'interrupteur (18) et ôter la fiche de la prise de courant.
- Ouvrir la porte de service (10) et sortir le récipient à eau résiduelle (11) et le récipient à marc de café (13).

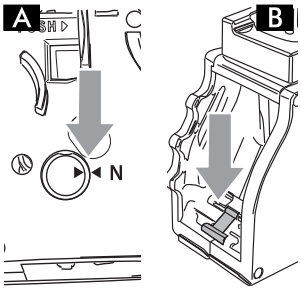




- Enlever le Groupe de distribution (12) en le tenant par la poignée prévue à cet effet et en appuyant sur la touche «PUSH». Ne laver le Groupe de distribution qu'à l'eau tiède, sans produit.



- Laver le Groupe de distribution avec de l'eau tiède; nettoyer soigneusement le filtre supérieur.
- Laver et essuyer soigneusement tous les éléments du Groupe de distribution.
- Nettoyer soigneusement le logement interne de la machine.



- Vérifier que les deux flèches coïncident (A).
- Vérifier que le levier est au contact de la base du Groupe de distribution. Appuyer sur la touche «PUSH» pour s'assurer que le Groupe de distribution est dans la bonne position (B).
- Introduire à nouveau le Groupe de distribution dans le logement prévu à cet effet jusqu'à ce qu'il soit bien enclenché SANS appuyer sur la touche «PUSH».
- Introduire le tiroir à marc et le bac de récupération liquides. Fermer la porte de service.

9. Détartrage

La formation du calcaire est une conséquence naturelle entraînée par l'utilisation de l'appareil. Le cycle de détartrage est nécessaire tous les 3 à 4 mois ou en cas de réduction de la quantité d'eau débitée.

Le voyant 21 commence à clignoter lorsqu'il faut effectuer un cycle de détartrage.

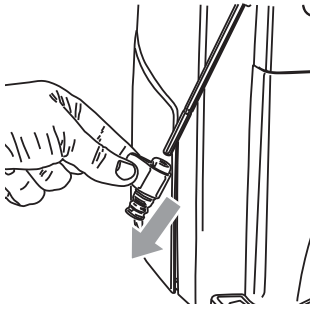
Set de nettoyage et de détartrage Mio Star

Pour garantir un fonctionnement à long terme de l'appareil et de ses prestations, MIGROS a développé une série de produits spéciaux pour appareils ménagers. Vous avez le choix entre diverses solutions de nettoyage et de détartrage pour machines à café, bouilloires, humidificateurs et thermos.

Les vendeurs de votre MIGROS se feront un plaisir de vous conseiller.

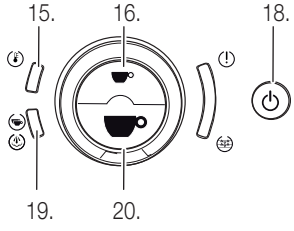
Important:

- ***n'utilisez absolument jamais*** de vinaigre pour détartrer la machine, car cela l'endommagerait!
- **Un détartrage régulier de votre machine évite les réparations coûteuses. Les dommages dus à un détartrage nécessaire non effectué ou au non-respect de ce mode d'emploi sont exclus de la garantie.**

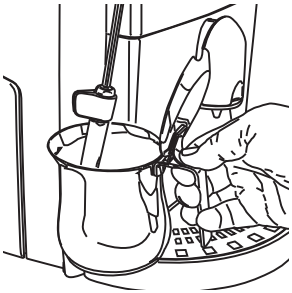


Avant de procéder au détartrage, extraire le Pannarello de la buse de vapeur, comme il est décrit à la section «Nettoyage et Entretien».

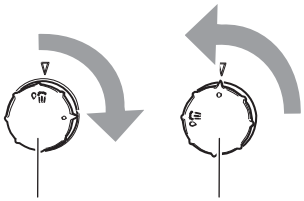
- Mélanger le produit détartrant (par ex. Mio Star) avec de l'eau en suivant les indications sur l'emballage du produit, et verser cette solution dans le réservoir à eau.



- Mettre en marche la machine en appuyant sur la touche marche / arrêt (18).



- Placer un récipient sous la buse de vapeur (3).



- Vidanger le réservoir à l'aide d'une tasse à la fois, en tournant le bouton vapeur (2) dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour arrêter la distribution, tourner le bouton vapeur (2) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Pendant les différents intervalles, mettre la machine hors tension en appuyant sur la touche marche / arrêt (18) et attendre 10 à 15 minutes que la solution détartrante ait son effet. Vider le récipient.
- Répéter ces opérations jusqu'à épuisement de la solution détartrante dans le réservoir.
- Dès que la machine aura terminé la solution détartrante, rincer le réservoir à eau et le remplir avec de l'eau fraîche.
- Mettre en marche la machine en appuyant sur la touche marche / arrêt (18).
- Vidanger le contenu du réservoir à eau en tournant le bouton vapeur (2) dans le sens des aiguilles d'une montre. La distribution s'arrête en tournant le bouton vapeur (2) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Appuyer sur la touche vapeur (14) pendant 6 secondes pour éteindre le voyant de détartrage.

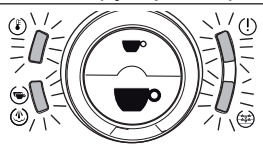
Une fois le détartrage terminé, introduire le Pannarello dans la buse de vapeur comme il est décrit à la section «Nettoyage et Entretien».

i En cas d'emploi d'une solution détartrante autre que celle qui a été conseillée, nous vous prions de toujours respecter les instructions du fabricant figurant sur l'emballage du produit.

Voyants de contrôle

Signalisations	Causes	Remèdes
Allumée fixe	Machine à bonne température: - pour la distribution du café; - pour la distribution de de l'eau chaude	
Clignotement lent	Machine en phase de réchauffage pour la distribution de café, d'eau chaude et de vapeur	
Clignotement rapide	La température de la machine est trop élevée; dans ce mode la machine ne peut pas distribuer de café	Il est nécessaire de purger l'eau dans un récipient en tournant le bouton Vapeur (2) jusqu'à ce que le voyant vert de température atteinte (15) reste allumé fixe
Allumées fixes en même temps	La machine et la température sont prêtes pour la distribution de vapeur	
Clignotement tournant (alternatif)	Cela indique que la machine est en train de programmer la quantité de café dans la tasse (voir page 13)	
Clignotement lent	Machine en phase de distribution d'un café double	

Voyants de contrôle

Allumée fixe	Quantité d'eau insuffisante dans le réservoir	Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche potable, réamorcer le circuit et recommencer le procédé
	Compartiment à café vide	Remplir le compartiment avec du café en grains et recommencer le procédé
	Tiroir à marc plein Récipient eau résiduelle plein	Avec la machine allumée, vider le récipient à marc et le récipient à eau résiduelle
Clignotement rapide	Réservoir à eau vide	Remplir le réservoir à eau et amorcer la machine, comme décrit en page 11
Clignotement lent	Le groupe de distribution, le tiroir à marc, la porte de service ou le robinet NE se trouvent PAS dans la bonne position de fonctionnement de la machine	Pour que la lumière rouge s'éteigne, il est nécessaire que tout élément soit inséré ou bien serré de façon correcte
Clignotement lent	La machine nécessite un cycle de détartrage	Effectuer le détartrage comme il est décrit en page 20
Clignotement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (cycliquement)	La machine est en train d'effectuer le cycle de rinçage	
 Clignotantes - en même temps	La machine est dans un état anormal et ne permet pas de distribuer de café, d'eau chaude ou de vapeur	Éteindre la machine et la rallumer au bout de 30 secondes. Essayer 2 ou 3 fois. Si la machine NE redémarre PAS, contacter le MIGROS-Service

Problèmes et solutions

Problèmes	Causes	Remèdes
La machine ne se met pas en marche	La machine n'est pas branchée sur le réseau électrique	Brancher la machine sur le réseau électrique
Le café n'est pas assez chaud.	Les tasses sont froides	Réchauffer les tasses avec de l'eau chaude
La machine ne distribue ni d'eau chaude ni de vapeur	Le trou de la buse de vapeur est obturé	Nettoyer le trou de la buse de vapeur à l'aide d'une aiguille. Vérifier que la machine est éteinte et froide avant d'effectuer cette opération
	Pannarello sale	Nettoyer le Pannarello
Le café ne mousse pas	Le mélange n'est pas approprié, le café torréfié n'est pas frais ou bien il a un degré de mouture trop gros	Changer de mélange de café ou régler la mouture comme indiqué en page 12
La machine se réchauffe trop lentement ou la quantité d'eau qui sort de la buse est insuffisante	Le circuit de la machine est bouché par des dépôts de calcaire	Détartrer la machine
Le Groupe de distribution ne peut pas être démonté	Le Groupe de distribution n'est pas dans la bonne position	Mettre en marche la machine. Placer le récipient à marc de café et le récipient à eau résiduelle et fermer la porte. Le Groupe de distribution revient automatiquement à sa position d'origine
	Tiroir à marc inséré	Retirer le tiroir à marc avant d'extraire le groupe de distribution
Le café ne coule pas	Le réservoir à eau est vide	Remplir le réservoir à eau et réamorcer le circuit (voir page 11)
	Le Groupe de distribution est sale	Nettoyer le Groupe de distribution (voir page 19)
	Le circuit n'est pas amorcé	Réamorcer le circuit (voir page 11)
	Distributeur sale	Nettoyer le distributeur
Le café coule lentement	Le café est moulu trop fin	Changer de mélange de café ou régler la mouture comme indiqué en page 12
	Le circuit n'est pas amorcé	Réamorcer le circuit (voir page 11)
	Le Groupe de distribution est sale	Nettoyer le Groupe de distribution (voir page 19)
Le café coule hors du distributeur	Le distributeur est obturé	Nettoyer le distributeur et ses orifices de sortie (voir page 18)

Pour toute panne non détaillée dans le tableau ci-dessus ou en cas de remèdes insuffisants pour résoudre le problème, s'adresser au MIGROS-Service.

Elimination

- Déposer gratuitement tout appareil hors d'usage auprès d'un point de vente pour permettre son élimination adéquate
- Eliminer immédiatement tout appareil présentant un défaut dangereux et s'assurer qu'il ne puisse plus être utilisé
- Ne pas le jeter dans les ordures ménagères (protection de l'environnement)

Données techniques

Tension de réseau		230 V/ 50 Hz
Puissance nominale		1400 W
Dimensions		env. 370 x 370 x 480 mm (L x H x P)
Longueur du cordon		env. 1.2 m
Poids	– machine	env. 9 kg
Matériaux	– corps	plastique
	– dispositif d'ébullition	plastique
Eléments d'affichage		voyants lumineux
Capacité récipient café		env. 230 g de café en grains
Réservoir à eau		env. 1.7 l d'eau
Antiparasité		selon norme EU
Homologation		CE / S+
Produit garanti		2 ans
Accessoires (inclus)		clé de réglage de la mouture, cordon d'alimentation

Sous réserve de modifications de construction et de fabrication de l'appareil dans l'intérêt du progrès technique.

MIGROS

FÉDÉRATION DES COOPÉRATIVES MIGROS, CH-8031 Zurich

Garantie

2 JAHRE GARANTIE
2 ANS DE GARANTIE
2 ANNI DI GARANZIA

MIGROS garantit, pour la durée de deux ans à partir de la date d'achat, le fonctionnement correct de l'objet acquis et son absence de défauts.

MIGROS peut choisir la modalité d'exécution de la prestation de garantie entre la réparation gratuite, le remplacement par un produit équivalent ou le remboursement du prix payé. Toutes les autres prétentions sont exclues.

La garantie n'inclut pas l'usure normale, ni les conséquences d'un traitement non approprié, ni l'endommagement par l'acheteur ou un tiers, ni les défauts dus à des circonstances extérieures.

La garantie n'est valable que si les réparations ont exclusivement été effectuées par le service après-vente MIGROS ou par les services autorisés par MIGROS.

Nous vous prions de bien vouloir conserver soigneusement le certificat de garantie ou le justificatif de l'achat (quittance, facture). Sans celui-ci aucune réclamation ne sera admise.

MIGROS
Service

Les articles nécessitant un service d'entretien ou une réparation sont repris à chaque point de vente.

M-INFOLINE
0848 84 0848
www.migros.ch

Vous avez des questions? M-Infoline est là pour vous aider: 0848 84 0848 du lundi au vendredi de 8 h à 18 h 30
(8 cts/min. de 8 h à 17 h,
4 cts/min. de 17 h à 18 h 30).
E-Mail: m-infoline@mgb.ch

V01/27/08 Änderungen vorbehalten / Sous réserve de modifications / Con riserva di modifiche

© hoeliner.ch